

Zwiebel-Koji



Beschreibung

Ein einfaches, aber überraschend vielseitiges Rezept, das die natürliche Süße von Zwiebeln mit der milden Fermentation des Koji verbindet. Zwiebel-Koji kann als Grundlage für Suppen, Saucen oder Dressings verwendet werden und bringt Tiefe sowie einen angenehmen Umami-Geschmack.

Zutaten

- Zwiebeln – 2 Stück (mittelgroß)
- Koji – 2 Esslöffel
- Wasser – 50 ml
- Prise Salz

Zubereitungsschritte

1. Zwiebeln schälen und fein hacken.
2. Zwiebeln in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten, bis sie weich und süßlich duften.
3. Koji, Wasser und Salz hinzufügen und gut verrühren.
4. In ein Glasgefäß geben und bei Raumtemperatur 6–8 Stunden fermentieren lassen.
5. Danach kühl aufbewahren und nach Bedarf verwenden.

Tipp

- Eignet sich hervorragend als Basis für Miso-Suppe, Marinaden oder Gemüsegerichte.
- Für eine glattere Konsistenz kann die Mischung nach der Fermentation püriert werden.